

tedy není předem jistý, že se mu obhajoba podaří. Tříhvězdičkovou stálíci a rekordmanem v tomto oboru je ve Francii Paul Bocuse, který obhajuje tři hvězdy nepřetržitě od roku 1965!

Detaily systému michelinovského hodnocení jsou utajovány. Obří pneumatikářská firma má dost peněz, které je na přípravu průvodce ochotná věnovat, a její hodnotitelé tedy mohou být skutečně absolutně nezávislí, ale také přísně kontrolovatelní. Hvězdičku neudělují jednotlivci po jedné návštěvě, ale vytipovanou restauraci navštěvují různí, vzájemně o sobě netušící inspektori, aby se vyloučila zaujatost a nahodilost. Hvězdičkové restaurace navštíví za rok nejméně šest inspektorů. Jde o lidi nevyznaného typu, kteří na sebe nesmí ničím upozorňovat a přitahovat tak pozornost personálu. Francouzi pro ně mají termín monsieur Tout le Monde, tedy pan Kdokoliv. Nejde však výlučně o muže.

Pracují v přísném utajení. Jejich tváře a jména firma zásadně nezveřejňuje. Mají dokonce například zakázáno ptát se na cokoliv kuchařů, aby na sebe neupozornili. Za týden mají za úkol zhodnotit deset až čtrnáct restaurací na různých místech. Od ohvězdičkových až po prostá bistra. Neustále jsou nuceni měnit regiony svého pátrání. Rekutují se z lidí znalých praxe a před vysláním na ostré hodnocení jsou dva roky školeni a prověřováni. Musí mít dokonale fungující chuťové pohárky i chuťovou paměť i dostatek profesionálních znalostí a zkušeností, aby dokázali odhalit každý pokus o poškozování zákazníka třeba záměnou surovin.

Dovolená podle Michelinu

Existuje poměrně početná vrstva lidí, kteří s červenou knihou Michelin v ruce putují od restaurace k restauraci, nelitují času

ani peněz, které svému náročnému koníčku obětují. Podřizují mu dokonce i dovolenou a plánují služební cesty tak, aby se mohli v některé vyhlášené restauraci zastavit. Dokáží se málem do krve hádat se stejně postiženými třeba o to, zda husí játra dělají lépe v Remeši, nebo třeba v Lyonu.

Systém hodnocení zavedený bratry Micheliny je velmi náročný finálně i organizačně. Výsledkem dokonale fungujícího systému je obrovská prestiž, kterou průvodce má, a jehož hodnocení si nikdo nedovolí zpochybňovat. Je daná především absolutní nezávislostí, která jde tak daleko, že v ročence nejsou zveřejňovány žádná placená sdělení nebo dokonce inzeráty, i když zájem je obrovský. Michelinové mají bezkonkurenční postavení mezi všemi, kdo se po jejich vzoru o podobné hodnocení hotelů a restaurací snaží. Udělují sice vařečky, kuchařské čepice, vidličky a další symboly, ovšem na michelinskou hvězdičku prostě nemají.

Tajný host

U nás proběhlo několik pokusů o hodnocení restaurací, pouze ročenka Gurmán přežila a je respektována. Zatím vyšlo šest ročníků, ve kterých jsou restaurace hodnoceny známkami od jedné do pěti podle jídla, atmosféry a úrovně obsluhy. Původně šlo pouze o výběr pražských restaurací, v posledních dvou ročnících Gurmán rozšířil záběr i na restaurace mimo hlavní město. Systém hodnocení je zcela jiný než u Michelinů. Vydavatel dobrovolně a za své peníze posílají své hodnocení lidé nejrozumnějších profesí, kteří se vzájemně neznají. Z jejich postřehů vydavatel vyhodnotí průměrnou známku a podle té sestaví žebříček 20 nejlepších restaurací. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Snímky: archiv